



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Unidad Orgánica:	Oficina General de Gestión de Recursos Humanos
Meta Presupuestaria:	252
Actividad del POI:	AOI00107200077. Gestión de las acciones administrativas

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Embutidos para la preparación de los alimentos de los hijos de los trabajadores durante su participación en el Centro de Educación Inicial – CEI del Ministerio de Transportes y Comunicaciones.

2. OBJETIVO

Contar con la adquisición de Embutidos que permita la preparación de alimentos para los niños estudiantes del Centro de Educación Inicial – CEI.

3. FINALIDAD PÚBLICA

La Oficina General de Gestión de Recursos Humanos es el órgano de apoyo responsable de la conducción de los procesos del sistema administrativo de gestión de recursos humanos, promoviendo el bienestar y desarrollo de las personas y las relaciones laborales; así como del otorgamiento de remuneraciones, pensiones y beneficios sociales al personal. Depende de la Secretaría General.

El presente servicio busca fortalecer las actividades que se desarrollan en el Centro de Educación Inicial del Ministerio de Transportes y Comunicaciones, con el fin de desarrollar y complementar la formación educativa de los niños en sus primeros años.

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

Ítem	Cantidad	Und. medida	Descripción del bien
093300010053	42	UNID	JAMON INGLES X 200 g
093300010099	405	UNID	JAMÓN DE PAVO X 100 g
093300010064	78	UNID	TOCINO AHUMADO X 200 g

5. ANTECEDENTES

El Ministerio de transportes y comunicaciones, a través del Centro Educativo brinda el servicio de alimentación a los hijos de los trabajadores, quienes reciben educación inicial.

Por lo tanto a fin de asegurar la calidad de los alimentos preparados para los hijos de los trabajadores del ministerio de Transportes y comunicaciones, encargándose dicha entidad, de la adquisición de diversos insumos para la preparación de los mismos.

El centro educativo brinda una alimentación saludable, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y lonche. Las preparaciones brindadas proveen los nutrientes necesarios para el desarrollo y crecimiento adecuado de los hijos de los trabajadores del Ministerio de Transportes y Comunicaciones.

6. CARACTERÍSTICAS TECNICAS

PRODUCTO	JAMÓN INGLÉS X 200 G
Descripción	Jamón cocido de cerdo. Carne de pierna de cerdo, masajead, curada, cocida





Ingredientes	Carne de cerdo, agua, proteína de soya (GM), sal, azúcar, estabilizador (SIN 407), emulsionantes (SIN 451(i), SIN 452(i) y SIN 450(i)), almidón, saborizante, agente de retención de color (SIN 250), antioxidantes (SIN 316 y SIN 301), sustancia conservadora (SIN 202) y colorante (SIN 120).																																					
Características fisicoquímicas	Humedad < 79% Grasa 14%																																					
Características Microbiológicas RM N° 591-2008- MINSA	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente Microbiano</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>5×10^4</td> <td>5×10^5</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10^2</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10^2</td> </tr> <tr> <td><i>Clostridium perfringens</i></td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10^2</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella sp.</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia / 25 g</td> <td>----</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia / 25 g</td> <td>----</td> </tr> </tbody> </table>	Agente Microbiano	n	c	Limite por g		m	M	Aerobios mesófilos	5	1	5×10^4	5×10^5	<i>Escherichia coli</i>	5	1	10	10^2	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10	10^2	<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10	10^2	<i>Salmonella sp.</i>	5	0	Ausencia / 25 g	----	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia / 25 g	----
Agente Microbiano	n				c	Limite por g																																
		m	M																																			
Aerobios mesófilos	5	1	5×10^4	5×10^5																																		
<i>Escherichia coli</i>	5	1	10	10^2																																		
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10	10^2																																		
<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10	10^2																																		
<i>Salmonella sp.</i>	5	0	Ausencia / 25 g	----																																		
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia / 25 g	----																																		
Empaque	Funda de poliamida termocontraíble tipo cook in bag. Sellado herméticamente.																																					
Embalaje	Jabas Plásticas.																																					
Presentación	Jamón inglés x 200g																																					
Tratamiento de Conservación	Conservantes, curado																																					
Conservación	Refrigeración																																					
Condiciones de almacenamiento	Cámaras de refrigeración de 0° a 5°C.																																					
Vida útil	60 días en refrigeración																																					
Rotulado	Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento/ lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento.																																					
Transporte	Transporte en unidades refrigeradas a las temperaturas indicadas, cerradas y protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta.																																					

PRODUCTO	JAMÓN DE PAVO X 100 G
Descripción	Embutido cárnico elaborado con carne de pavo, condimentado, masajeado, embutido y cocido para su venta
Ingredientes	Carne de pavo, agua, almidón modificado sin 1440(GM*), regulador de la acidez sin 261 II, agente gelificantes sin 407, Fibra de trigo sin gluten, Celulosa, Acentuador del sabor sin 508, Maltodextrina, estabilizador sin 450 V, Estabilizador sin 450 I, Sal, Saborizante artificial, Agente de retención de color sin 250, antioxidante sin 316, Saborizantes, emulsionantes sin 472 a, Emulsionante sin 471, Acentuador del sabor sin 621, Acentuador del sabor sin 627, Acentuador del sabor sin 631, Estabilizador sin 414, estabilizador sin 415, Colorante sin 120, saborizante natural, soya, gluten.



Características fisicoquímicas	<p>Humedad < 76%</p> <p>Grasa 11%</p> <p>Nitritos Residuales: < 80 PPM</p>																																					
Características Microbiológicas RM N° 591-2008- MINSA	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente Microbiano</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>5×10^4</td> <td>5×10^5</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10^2</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10^2</td> </tr> <tr> <td><i>Clostridium perfringens</i></td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10^2</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella sp.</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia / 25 g</td> <td>----</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia / 25 g</td> <td>----</td> </tr> </tbody> </table>	Agente Microbiano	n	c	Limite por g		m	M	Aerobios mesófilos	5	1	5×10^4	5×10^5	<i>Escherichia coli</i>	5	1	10	10^2	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10	10^2	<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10	10^2	<i>Salmonella sp.</i>	5	0	Ausencia / 25 g	----	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia / 25 g	----
Agente Microbiano	n				c	Limite por g																																
		m	M																																			
Aerobios mesófilos	5	1	5×10^4	5×10^5																																		
<i>Escherichia coli</i>	5	1	10	10^2																																		
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10	10^2																																		
<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10	10^2																																		
<i>Salmonella sp.</i>	5	0	Ausencia / 25 g	----																																		
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia / 25 g	----																																		
Empaque	Funda de poliamida termo contractible tipo cook in bag. Sellado herméticamente.																																					
Embalaje	Jabas plásticas.																																					
Presentación	JAMON DE PAVITA POR 200 g																																					
Tratamiento de Conservación	Conservantes, curado.																																					
Conservación	Refrigeración																																					
Condiciones de almacenamiento	Cámara de refrigeración de 0° a 5°C																																					
Vida útil	Conservarse en su empaque original en refrigeración de 2°C a 4°C.																																					
Rotulado	Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento/ lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento.																																					
Transporte	Transporte en unidades refrigeradas a las temperaturas indicadas, cerradas y protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta.																																					

PRODUCTO	TOCINO AHUMADO X 200 G																																
Descripción	Tocino curado crudo, procedente de panceta limpia, curada y ahumada																																
Ingredientes	Panceta de cerdo, agua, sal, emulsionante (SIN 450(i), SIN 451(i) y SIN 452(i)), reguladores de acidez (SIN 260, SIN 270 y SIN 330), azúcar, Antioxidante (SIN 301) y agente de retención de color (SIN 250).																																
Características fisicoquímicas	<p>Humedad < 66 %</p> <p>Grasa: Caracterización visual</p> <p>Proteína > 12 %</p>																																
Características Microbiológicas RM N° 591-2008- MINSA	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente Microbiano</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>10^6</td> <td>10^7</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>1</td> <td>50</td> <td>5×10^2</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10^2</td> <td>10^3</td> </tr> <tr> <td><i>Clostridium perfringens</i></td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10^2</td> <td>10^3</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella sp.</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia / 25 g</td> <td>----</td> </tr> </tbody> </table>	Agente Microbiano	n	c	Limite por g		m	M	Aerobios mesófilos	5	3	10^6	10^7	<i>Escherichia coli</i>	5	1	50	5×10^2	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10^2	10^3	<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10^2	10^3	<i>Salmonella sp.</i>	5	0	Ausencia / 25 g	----
Agente Microbiano	n				c	Limite por g																											
		m	M																														
Aerobios mesófilos	5	3	10^6	10^7																													
<i>Escherichia coli</i>	5	1	50	5×10^2																													
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10^2	10^3																													
<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10^2	10^3																													
<i>Salmonella sp.</i>	5	0	Ausencia / 25 g	----																													



Empaque	Bolsa Laminada para empaque al vacío. Bolsa de Poliamida termo contraíble.
Embalaje	Jabas de Plástico
Presentación	TOCINO AHUMADO PAQUETE 200G.
Tratamiento de Conservación	Ahumado, preservantes.
Conservación	Refrigeración
Condiciones de almacenamiento	Cámara de refrigeración de 0°C a 5°C.
Vida útil	45 días a temperatura de refrigeración de 0° a 5°C
Rotulado	Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento.
Transporte	Transporte en unidades refrigeradas, cerradas y aisladas protegidos de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta

7. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS.

En cumplimiento con la siguiente normativa:

- DS N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por DS N° 007-98 SA.
- Norma técnica Peruana NTP 209.038:2009, ALIEMENTOS ENVASADOS. Etiquetado

Documentación Obligatoria:

- Registro sanitario y autorizaciones vigentes, con antigüedad igual o menor a tres (03) meses calendario contado desde la fecha de su expedición hasta la fecha de presentación de su oferta, emitidos por la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud-DIGESA, acreditando la aprobación para la puesta en el mercado nacional del producto ofertado.
- El contratista deberá contar con documentación del Ministerio de Salud- Subdirección General de Salud Ambiental-DIGESA, (Registro sanitario) que acredite que los bienes cumplen con los requisitos físico-químico y bacteriológico para el consumo humano según establecido en el Decreto Supremo N° 007-99-SA "Reglamento sobre vigencia y control sanitario de alimentos y bebidas, sistema de análisis de peligro y puntos críticos de control (HACCP)".

8. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACION.

No corresponde

9. GARANTIA COMERCIAL.

La garantía será no menor a doce (12) meses contados a partir de emitida la conformidad e incluirá los gastos que inferirán vicios ocultos

La garantía cubrirá defectos de fabricación, por fallas ajenas al uso normal o habitual del sistema y sus componentes, aquellos no detectables al momento que se otorgó la conformidad. La reposición e instalación del bien no deberá ser mayor a dos (2) días calendarios.

10. MUESTRAS

No corresponde.

11. PRESTACIONES ACCESORIAS.

No corresponde.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

12. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Tener Registro Único de Contribuyente habilitado.
- Tener Código de Cuenta Interbancario registrado y vinculado a su RUC
- Tener Registro Nacional de Proveedores. (se excluye en el caso que el valor de bien sea menor o igual a 1 UIT)
- Tener experiencia en 02 ventas similares, acreditable con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV.

13. PLAZO Y LUGAR DE LA PRESTACION

a. Plazo

La entrega y suministro del bien se realizará en un plazo máximo de hasta 365 días calendario, contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra, en doce (12) entregas periódicas, de acuerdo al siguiente detalle.

EMBUTIDOS	REQUERIMIENTO EMBUTIDOS -2026												TOTAL	
	UNID DE MED	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11		Mes 12
JAMÓN INGLES X 200 g	UNID	7	7	0	7	0	7	0	0	7	0	7	0	42
JAMÓN DE PAVO X 100 g	UNID	30	15	24	48	24	48	48	24	48	24	48	24	405
TOCINO AHUMADO X 200 g	UNID	3	3	6	8	6	8	8	6	10	6	8	6	78

Entregas Detallada (Por semana)

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 1			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
JAMÓN INGLES X 200 G	UNID	0	0	7	7
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	15	0	15	30
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	1	1	1	3

Fecha de entrega:

Sem 1: 12 al 16 de enero
 Sem 2: del 19 al 23 de enero
 Sem 3: del 26 al 30 de enero

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 2			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
JAMÓN INGLES X 200 G	UNID	0	0	7	7
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	0	15	0	15
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	1	1	1	3

Fecha de entrega:

Sem 1: 02 al 06 de febrero
 Sem 2: del 09 al 13 de Febrero
 Sem 3: del 16 al 20 de Febrero

¹ El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”).



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 3			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
JAMON INGLES X 200 G	UNID	0	0	0	0
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	0	24	0	24
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	2	2	2	6

Fecha de entrega:
Sem 1: 16 al 20 de Marzo.
Sem 2: 23 al 27 de Marzo.
Sem 3: 30 de Marzo al 01 de abril.

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 4				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
JAMON INGLES X 200 G	UNID	0	0	0	7	7
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	24	0	24	0	48
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	2	2	2	2	8

Fecha de entrega:
Sem 1: 6 al 10 de Abril
Sem 2: 13 al 17 de Abril.
Sem 3: 20 al 24 de Abril.
Sem 4: 27 al 30 de Abril

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 5			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
JAMON INGLES X 200 G	UNID	0	0	0	0
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	0	24	0	24
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	2	2	2	6

Fecha de entrega:
Sem 1: 4 al 8 de Mayo.
Sem 2: 18 al 22 de Mayo.
Sem 3: 25 al 29 de Mayo.

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 6				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
JAMON INGLES X 200 G	UNID	0	0	0	7	7
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	24	0	24	0	48
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	2	2	2	2	8

Fecha de entrega:
Sem 1: 1 al 5 de Junio.
Sem 2: 8 al 12 de Junio.
Sem 3: 15 al 19 de Junio.
Sem 4: 22 al 26 de Junio.

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 7				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
JAMON INGLES X 200 G	UNID	0	0	0	0	0
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	0	24	0	24	48
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	2	2	2	2	8

Fecha de entrega:
Sem 1: 30 de junio al 3 de Julio
Sem 2: 6 al 10 de julio
Sem 3: 13 al 17 de Julio.
Sem 4: 20 al 24 de Julio.

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 8			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
JAMON INGLES X 200 G	UNID	0	0	0	0
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	0	24	0	24
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	2	2	2	6

Fecha de entrega:
Sem 1: 9 al 14 de Agosto
Sem 2: 17 al 21 de Agosto
Sem 3: 24 al 28 de Agosto.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 9					Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 5	
JAMON INGLES X 200 G	UNID	0	0	0	0	7	7
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	0	24	0	24	0	48
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	2	2	2	2	2	10

Fecha de entrega:

Sem 1: 01 al 04 de Septiembre.
Sem 2: 7 al 11 de Septiembre.
Sem 3: 14 al 18 de Septiembre.
Sem 4: 21 al 25 de Septiembre.
Sem 5: 28 de Sep. al 2 de Octubre.

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 10			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
JAMON INGLES X 200 G	UNID	0	0	0	0
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	0	24	0	24
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	2	2	2	6

Fecha de entrega:

Sem 1: 5 al 9 de Octubre.
Sem 2: 19 al 23 de Octubre.
Sem 3: 26 al 30 de Octubre.

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 11				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
JAMON INGLES X 200 G	UNID	0	0	0	7	7
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	0	24	0	24	48
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	2	2	2	2	8

Fecha de entrega:

Sem 1: 2 al 6 de Noviembre.
Sem 2: 9 al 13 de Noviembre.
Sem 3: 16 al 20 de Noviembre.
Sem 4: 23 al 27 de Noviembre.

EMBUTIDOS	Unid de Med	Mes 12			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
JAMON INGLES X 200 G	UNID	0	0	0	0
JAMÓN DE PAVO X 100 G	UNID	0	24	0	24
TOCINO AHUMADO X 200 G	UNID	2	2	2	6

Fecha de entrega:

Sem 1: 30 de Nov. Al 4 de diciembre.
Sem 2: 7 al 11 de Diciembre
Sem 3: 14 al 18 de Diciembre

Nota: Las cantidades están sujetas a posibles variaciones de acuerdo a las necesidades del área usuaria

b. Lugar de prestación

Los bienes deberán ser entregados con guía de remisión en el Centro Educativo Inicial del MTC, dirección Calle De la Ciencia N° 205 – San Borja, en el siguiente horario:

HORARIO	MANANA
	8:00 AM – 9:00 AM

Nota: El horario se Coordinará con el área usuaria según la necesidad del insumo.

14. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos, previo visto bueno de la Directora del Centro de Educación Inicial – CEI, quien verificará el cumplimiento de las presentes especificaciones técnicas.



De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar NO MAYOR AL 30% DEL PLAZO DEL ENTREGABLE CORRESPONDIENTE, DEPENDIENDO DE LA COMPLEJIDAD O SOFISTICACIÓN DE LAS SUBSANACIONES A REALIZAR. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso, o en su defecto dar inicio al procedimiento de resolución contractual conforme a lo estipulado en el punto 18 de los términos de referencia.

15. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en doce (12) armadas en periodos mensuales, luego

de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009- 2025-EF.

Para efectos de pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Copia de orden de compra (incluye Requerimiento).
- Carta CCI.
- Comprobante de pago
- Copia de la guía de remisión
- Otros de ser el caso

16. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

Es preciso mencionar que el proveedor es el responsable directo y absoluto de las prestaciones que realizará, debiendo responder por la ejecución de la prestación.

17. PENALIDAD POR MORA

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD CONTRATANTE le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo}}$$

Donde: **F = 0.40**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de



la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

18. OTROS TIPOS DE PENALIDAD

No corresponde.

19. RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

- a. Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- b. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- c. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- d. Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- e. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- f. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- g. Por la presentación con información inexacta o falsa de la **Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades** a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público.
- h. También puede resolverse de forma total o parcial del contrato menor por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria. Esta disposición solo podrá aplicarse para las contrataciones de servicios técnicos, profesionales y/o especializados realizados por personas naturales (locadores de servicios).

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

20. SANCIONES.

La presente contratación se sujeta a lo establecido en el Título VI de la Ley General de Contrataciones Públicas Ley ° 32069 referido al régimen de infracciones y sanciones.

21. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación² y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.



Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato³. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco⁴. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar⁵.

22. APLICACIÓN SUPLEATORIA

En todo lo no previsto en la presente contratación se aplicará de manera supletoria la Ley General de Contrataciones Públicas su Reglamento; demás normas generales y específicas que resulten aplicables y el Código Civil, siempre que no se contradiga con las disposiciones establecidas en los Términos de Referencia

23. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

No corresponde.

24. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, conforme lo dispuesto en el numeral 81.3 del artículo 81 de la Ley.

25. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS

El plazo de responsabilidad de vicios ocultos, materia de la presente contratación, tendrá un plazo de un (01) año, contado a partir de emitida la conformidad.

26. PROPIEDAD INTELECTUAL

El Ministerio de Transportes y Comunicaciones tendrá todos los derechos de propiedad intelectual (sin limitación, patentes, derechos de autor, nombres comerciales y marcas registradas respecto a los productos u otros materiales relacionados a la contratación).

27. GESTIÓN DE RIESGOS

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

28. GARANTIAS

No corresponde.

² Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

³ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

⁴ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

⁵ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.